

## RINGKASAN

**KHURIL ZAQYYAH. Manajemen Personal Hygiene Pekerja dalam Proses Pengolahan Surimi Beku Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) di PT. Bintang Karya Laut. Dosen Pembimbing Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA.**

Suatu perusahaan pangan yang ditangani secara profesional harus menggunakan standar agar menghasilkan suatu produk yang aman dan memiliki kualitas yang konsisten. Standar tersebut berhubungan dengan kualitas pangan dengan memperhatikan sanitasi, salah satunya yaitu *personal hygiene* pekerja. Perusahaan pangan yang memproduksi surimi beku salah satunya adalah PT. Bintang Karya Laut. Oleh sebab itu tujuan kegiatan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mempelajari manajemen *personal hygiene* pekerja dalam proses pengolahan surimi beku ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) di PT. Bintang Karya Laut.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Bintang Karya Laut Jalan Raya Rembang – Tuban KM 28 Desa Sendangmulyo, Kecamatan Sluke, Kabupaten Rembang, Propinsi Jawa Tengah. Kegiatan Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 1 Februari 2016 sampai 28 Februari 2016. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif dan studi pustaka.

*Personal hygiene* pekerja di PT. Bintang Karya Laut berada dibawah tanggung jawab *Quality Control*. Kegiatan manajemen *personal hygiene* pekerja meliputi manajemen perorangan sebagai penanggung jawab, perlengkapan kerja, *Standard Operational Procedure (SOP) personal hygiene* serta fasilitas pekerja sebagai sarana penunjang menjaga *personal hygiene*. Kegiatan manajemen *personal hygiene* ini berfungsi untuk menjaga pekerja agar mempunyai *personal hygiene* yang baik selama bekerja dimulai dari sebelum pekerja memasuki ruang produksi sampai keluar area produksi dengan menggunakan perlengkapan kerja yang lengkap. Penunjang keberhasilan *personal hygiene* pekerja salah satunya adalah kondisi kesehatan pekerja serta tersedianya fasilitas yang memadai.

## SUMMARY

**KHURIL ZAQYYAH. Management of Workers' Personal Hygienes in The Process of Manufacturing Frozen Threadfin Bream (*Nemipterus nematophorus*) Surimi in PT. Bintang Karya Laut. Thesis Advisor Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA.**

A food company which is handled professionally has to use a standard in order to produce a secure product and a consistent quality. This standard is linked to food quality with having regard to sanitation; one of them is worker's personal hygiene. One of the food companies that produce frozen surimi is PT. Bintang Karya Laut. Therefore, the purpose of this fieldwork practice's activity is to examine the management of workers' personal hygienes in the process of manufacturing frozen threadfin bream (*Nemipterus nematophorus*) surimi in PT. Bintang Karya Laut.

This fieldwork practice was held in PT. Bintang Karya Laut, Rembang road – Tuban KM 28 Sendangmulyo village, Sluke subdistrict, Rembang district, Central Java Province. The activity of fieldwork practice was held on 1st February to 28th February 2016. The method used in this practice is descriptive method using primary and secondary data. The data was collected through observation, interview, active participation, and library research. The worker's personal hygiene in PT. Bintang Karya Laut is under the responsibility of Quality Control. The activity of managing worker's personal hygiene includes personal management as the person in charge, work equipment, Standard Operation Procedure (SOP) of personal hygiene, and the facility to keep the worker's personal hygiene intact. This activity functions to maintain their hygiene during the work hours, starting from when they enter the production room until they leave the area production using complete work equipment. One of the factors behind the success of worker's personal hygiene is the health condition of the workers along with the availability of adequate facilities.